

#CATALUNYADIGNITAT

Balanç activitat 2018 Fundació Formació i Treball

● Persones ateses	3.497
● Contractades per empreses externes o programes propis	1.034
● Empreses col·laboradores	900

Perfil de l'usuari de contractes d'inserció

- Dona
- Amb família monoparental
- Nivell estudis baix
- Immigrant
- Amb càrregues al país d'origen
- Sense xarxa al país

63 accions i projectes formatius, adreçats a 829 persones i amb 321 en pràctiques

GRÀFIC: EL PUNT AVUI

Formació i Treball va ajudar un miler de persones a trobar feina el 2018

La fundació, promoguda per Càritas, ofereix formació i la inserció laboral a persones en risc d'exclusió social. Aposten per l'economia circular i sostenible

Elena Ferran
BARCELONA

Continuar en la mateixa línia per fer el màxim per la inserció. Amb aquest únic propòsit va presentar ahir el director de la Fundació Foment i Treball, Albert Alberich, els reptes i pro-

jectes de l'entitat. "Volem crear llocs de treball sostenibles que serveixin de trampolí a les persones per fer el salt després a l'empresa ordinària", explicava el seu director. L'entitat de referència a l'Estat pel que fa a la inserció de persones en risc d'exclusió social

en va atendre l'any passat 3.497 i en va ajudar 1.034 a trobar feina, que van ser contractades per empreses externes o a través de programes com ara Impulsa't, Incorpora (de l'Obra Social La Caixa) i Làbora (de l'Ajuntament de Barcelona).

A través dels contractes d'inserció, aquest any ja s'han contractat 379 persones en situació de vulnerabilitat. "Volem treballar les potencialitats de les persones per generar oportunitats", assenyalen els responsables de l'entitat, que té 900 empreses

"Sí que m'han canviat la vida"

Núria Rojo és una de les 25 persones usuàries de la fundació que són protagonistes del primer llibre solidari, publicat amb motiu dels 25 anys de l'entitat. "Sí que m'han canviat la vida", deia aquesta jove, que agraïa el suport dels tutors per haver-la animat a continuar els estudis d'artteràpia. La seva experiència l'explica en el llibre l'economista Arcadi Oliveres, que ahir aprofitava l'acte de presentació per encoratjar-la a continuar lluitant i per felicitar la fundació pels esforços que ha fet per cobrir els déficits de la societat.

col·laboradores i que hi donen suport. Els projectes de la fundació continuaran girant a l'entorn de l'economia circular i sostenible, amb línies per recuperar roba i reaprofitar aliments. A la planta on es canalitza la roba dels contenidors de Roba Amiga que té l'entitat, s'hi van aportar 11.000 tones de residu tèxtil. Una activitat que genera 130 llocs de treball.

Entre els projectes engegats, la directora d'Acció Social, Marina Arnau, va destacar la implicació de la primera ETT social, que vol posar el focus d'atenció en els joves migrats sense referents familiars que arriben a Catalunya. ■

Més de 75.000 catalans sense cap prestació ni servei

Redacció
BARCELONA

Un de cada tres catalans en situació de dependència no rep cap servei ni prestació tot i tenir una dependència reconeguda per llei. És el que es coneix com "els llimbs de la dependència", una terra de ningú que afecta més de 75.000 catalans, la xifra més alta de tot l'Estat.

Aquesta és una de les principals conclusions de l'informe *El caos de la dependència*, presentat ahir per l'Associació Catalana de Recursos Assistencials (ACRA), que conclou l'existència de diferències i desigualtats entre les comunitats autònomes a l'hora d'aplicar la llei de la dependència.

Actualment, hi ha 19 tipologies respecte de qui és dependent i com n'és, i respecte dels serveis i les prestacions que requereixen, una situació que la presidenta d'ACRA, Cinta Pascual, va qualificar com un "caos".

Atenció a la tercera edat
ACRA proposa diverses mesures per combatre i solucionar la situació, com la creació d'una Conselleria d'Atenció a la Gent Gran que doni a aquest àmbit la importància que es mereix pel que fa a competències, amb un ministeri estatal del mateix tipus o decisions que haurien de convertir l'atenció a la dependència en el quart pilar de l'estat del benestar, juntament amb l'educació, la sanitat i les pensions. Es tracta d'una mesura política contundent en un context d'increment demogràfic, molt necessari si realment es vol donar sortida a la situació actual de sobre envelliment.

Un informe elaborat per CEAPs, patronal majoritària de l'Estat, Geron i ACRA també estableix elements comparatius entre comunitats. Castella i Lleó és la que té un percentatge més reduït de persones en els llimbs de la dependència (1,33%) i Catalunya és qui ostenta el percentatge més elevat (32%). ■

"Si t'agrada el que fas, res és dur"

ÈXIT • Una vintena de persones en risc d'exclusió es formen com a ajudants de cuina als restaurants del xef Fran López, que té una estrella Michelin **CLOENDA** • Els alumnes tanquen el curs fent un aperitiu

E. Ferran
BARCELONA

Esforç i treball. Aquesta és la recomanació que el xef amb una estrella Michelin Fran López donava ahir a la vintena d'alumnes que s'han format als establiments que té al centre de Barcelona i al Baix Ebre. El seu aprenentatge com a auxiliars de cuina ha estat possible dins el programa Incorpora de La Caixa per integrar persones en risc d'exclusió social. Una vintena d'alumnes han fet la formació de 250 hores que els ha certificat amb els coneixements bàsics dins la cuina. "Més enllà de les coccions i receptes, el més important és l'actitud i la passió per la cuina", va manifestar el xef i



Alguns alumnes preparant ahir l'aperitiu de cloenda al Xerta ■ QUIM PUIG

propietari de Villa Retiro i Xerta Restaurant. Arran de l'èxit de l'any passat s'ha ampliat l'experiència a l'establiment barceloní, on s'ha pogut formar alumnes

com l'Ahmed Naaijou, un jove de 17 anys que viu en un pis de joves extutelats. Tot i no haver trepitjat abans una cuina, diu que li ha agradat aprendre a fer coses tan

diferents. El mateix opina la Soumia Amari, que és veïna de Tortosa i cada dia es desplaça al restaurant Villa Retiro, també reconegut amb una estrella Michelin. "Si t'agrada el que fas, res és dur", diu convençuda aquesta jove de 22 anys que voldria compaginar la feina amb els estudis del cicle administratiu. Els alumnes han assistit a les classes entre setmana, que han fet al marge del servei als clients del restaurant. Els tallers per elaborar les seves creacions es feien els diumenges. "Tots acabareu trobant feina segur, perquè sortiu formats com a bons cuiners i com a persones", assegurava la directora de l'escola de cuina Villa Retiro, Imma Estivill. ■